

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk menghasilkan produk opak rasa ikan lele (*Clarias gariepinus*) terpilih dengan variasi perbandingan beras ketan dengan modifikasi tepung sorgum serta lama pemanggangan. Manfaat penelitian adalah menambah nilai ekonomis, dapat menambah variasi terhadap makanan cemilan, mendiversifikasi produk, menghasilkan produk opak yang memiliki nilai nutrisi lebih.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mendapatkan waktu pengukusan beras ketan terbaik yaitu 15 menit, 20 menit dan 25 menit. Penelitian utama dilakukan untuk mendapatkan perbandingan beras ketan dengan modifikasi tepung sorgum dan lama pemanggangan terbaik untuk karakteristik Opak Rasa Ikan Lele. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) pola factorial 3x3 dengan tiga kali ulangan. Faktor pertama perbandingan beras ketan dengan modifikasi tepung sorgum (1:2, 1:1 dan 2:1) dan faktor kedua lama pemanggangan (2 menit, 5 menit dan 8 menit) dengan suhu 120°C. Variabel respon pada penelitian ini adalah Uji *Swelling Power* (kekuatan mengembang), uji *solubility* (Kelarutan) pada tepung sorgum dan pada modifikasi tepung sorgum, uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kerenyahan. Respon kimia meliputi penentuan kadar air dan kadar protein.

Hasil dari penelitian pendahuluan didapatkan bahwa waktu pengukusan terpilih yaitu 25 menit. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa Perbandingan beras ketan dengan modifikasi tepung sorgum berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, kadar air dan kadar protein tetapi tidak berpengaruh terhadap kerenyahan. Lama Pemanggangan berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, kerenyahan, kadar air, kadar protein. Interaksi Perbandingan beras ketan dengan modifikasi tepung sorgum berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, kadar air dan kadar protein. Berdasarkan hasil sampel terpilih didapatkan yaitu pada perlakuan a3b2 dengan perbandingan beras ketan dan modifikasi tepung sorgum serta lama pemanggangan yaitu (2:1, 5 menit), dengan kadar tanin 1,04 % dan Serat Pangan 15,554 %.

Kata Kunci : Beras Ketan, Modifikasi Tepung Sorgum, Ikan lele, Lama Pemanggangan, Opak

ABSTRACT

*The purpose of research is to produce opak with catfish (*Clarias gariepinus*) with variation the ratio of glutinous rice with modified shorgum and best baking time. Benefits of the research is that it can add economic value, increase the variety of snacks, diversify products, and produce opak that have more nutritional value.*

The research method consists of preliminary research and primary research. The preliminary study carried out to obtain the best steaming time of glutinous rice, the steaming time is 15 minutes, 20 minutes, and 25 minutes. The main research was carried out to obtain a comparison of glutinous rice and modified shorgum and best baking time to characteristics of opak with catfish flavor. The design used in this study is a Randomized Block Design with 3x3 factorial design with three replications. The first factor is the comparison of glutinous rice with modified shorgum flour (1:2, 1:1, 2:1) and the second factor is the baking time (2 minutes, 5 minutes, 8 minutes) with temperature 120°C. the response variable in this study is to test swelling power, solubility test on shorgum flour and modified shorgum flour, organoleptic tests include color, flavor, texture, taste and crispness. Chemical response include determination of moisture content and protein content.

The results of the preliminary research showed that the selected steaming time is 25 minutes. The results of primary research showed that the ratio of glutinous rice with modified flour affect the color, taste, flavor, moisture content and protein content but does not affect the crispness. Baking time affect on color, taste, flavor, texture, moisture content and protein content. Interaction of comparison with the glutinous rice and modified shorgum flour affect the color, taste, flavor, texture, moisture content and protein content. Based on the results of selected samples obtained at treatment a3b2 is the ratio of glutinous rice and modified shorgum flour add baking time are (2:1, 5 minutes), and the levels of tannins gained 1,04 % and 15,554 % dietary fiber.

Keywords : Glutinous Rice, Modified Shorgum Flour, Catfish, Baking Time, Opak